

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Bonneau du Martray - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2022 - Blanc



Le Corton-Charlemagne signé Bonneau du Martray est le roi de la colline de Corton : nul autre ne représente avec autant de précision, d'éclat et de profondeur toutes les nuances de l'émblématique et vaste Grand Cru.

Des 10 hectares qu'exploitait historiquement le Domaine, l'équipe a décidé, depuis 2017, de se concentrer sur 7.5 hectares, ceux qui lui paraissaient les plus identitaires et les plus à même de répondre à un niveau d'exigence que l'on rencontre rarement, même dans les plus prestigieux vignobles bourguignons. Les 2.5 hectares manquants ont été cédés à la DRC... excusez du peu !

La douzaine d'îlots, patiemment différenciés par le Domaine, forment un tout parfaitement cohérent mais habité d'innombrables variations. Du Sud-Ouest au Nord-Ouest, les vignes sont étagées sur toute la hauteur de la colline. Les parcelles déclinent les nuances de sol, d'altitude et d'exposition comme autant de notes de musique qu'Emmanuel Hautus, talentueux chef de cave arrivé au domaine en 2011, se charge ensuite d'interpréter dans une partition harmonieuse, mélodie du terroir et du millésime.

Si l'on s'attarde sur la seule pédologie, des différences significatives apparaissent entre les marnes sableuses des hauts de coteau, gages d'acidité et d'une trame saline caractéristique, les sols calcaires plus limoneux, à mi-coteau, qui apportent structure et texture, pour finir, en bas de pente, avec des colluvions calcaires complexes, qui donnent aux jus puissance et richesse aromatique. Bien sûr, le travail à la vigne, mené avec une extrême précision par Fabien Esthor, s'adapte à toutes ses variations. Un travail guidé depuis plus de 20 ans déjà par les principes de la biodynamie, par le respect absolu du vivant. Une attention toute particulière est évidemment portée sur le choix des dates de vendanges qui peuvent s'étaler sur plusieurs semaines : il y a presque autant de microclimats que de parcelles. Pour chacune, on recherche la vraie maturité, celle du goût du raisin, de sa peau, de sa pulpe et même de ses pépins. Et on ne transige pas !

Les raisins de chaque parcelle, patiemment sélectionnés, sont vinifiés le plus naturellement du monde et élevés séparément, principalement en grands fûts, entre 350 et 500 litres, intégrant moins d'un tiers de bois neuf, complétés d'œufs et de dolia en grès. Cette première phase dure environ un an. Après un premier soutirage, Emmanuel fait ensuite ses choix d'assemblage, en fonction de l'identité du millésime, à la recherche de l'expression la plus juste, la plus complète et équilibrée, des différents terroirs et du profil de l'année. Le vin passe ensuite un deuxième hiver en

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cuves et foudres, où il va tranquillement s'harmoniser. Une fois mis en bouteille, il s'affine ensuite dans les caves du Domaine entre 6 mois et plusieurs années, selon les millésimes : le temps nécessaire pour qu'il soit jugé digne d'être ouvert. Ici, on sait que le Corton-Charlemagne, plus qu'aucun autre, est un vin de temps long, un vin de calme et de sérénité, un vin magnifié par la patine du temps. Stylistiquement, nous sommes plus proche de la beauté sereine, sobre et harmonieuse de l'art Roman, d'une majestueuse abbaye cistercienne, que de l'éclat et des enluminures du gothique flamboyant !

Pourtant, de l'éclat, ce splendide Corton-Charlemagne 2022 n'en manque pas. Un millésime « heureux », dominé, pendant une bonne partie de la saison, par la lumière et l'ensoleillement. Le mois de mai fut marqué par l'absence d'eau et des températures élevées, les plus chaudes depuis 50 ans. Heureusement, la pluie est revenue en juin : une succession d'averses orageuses a permis d'emmagasiner près de 150 mm d'eau dans des sols qui commençaient à en manquer cruellement. Des réserves hydriques qui s'avèreront particulièrement utile par la suite : l'été fut en effet marqué par un temps chaud, sec et assez venté. Les fruits sont superbes et relativement abondants lorsque les vendanges démarrent, début septembre.

S'il est encore dans ses langes, on perçoit rapidement la classe folle du vin, sa fraîcheur et son intensité contenue, sa race cristalline et fuselée. A la fois délicat, précis et concentré, le vin s'ouvre lentement sur un horizon de fleurs blanches subtiles, de citronnelle, de feuille de menthe et de citron vert, d'herbes fraîches anisées et d'amande, autant de parfums nimbés d'une touche poudrée, crayeuse. Progressivement, la belle maturité et l'énergie du fruit s'imposent sur des notes de pêche blanche, de poire Conférence, de pomme Reinette et d'abricot juteux, relevées de nuances épicées, entre noix de muscade, poivre blanc et une once de vanille.

La sensation de puissance parfaitement sous contrôle se double en bouche d'une pureté de jus absolument éclatante. Porté par une vibration saline qui l'étire à l'infini, le vin s'anime de fins amers rappelant les écorces d'agrumes et le caillou. Sa trame acide est juste parfaite, laissant augurer d'une évolution rayonnante sur les 20 prochaines années, au moins ! Voici de toute évidence un des plus beaux Grands Crus goûtés sur ce millésime 2022, de chair radieuse et de plénitude. Iconique.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bonneau du Martray - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, de l'éclat

Nez : délicat, précis et concentré : fleurs blanches, citronnelle, feuille de menthe, citron vert, herbes fraîches anisées, amande, note poudrée, crayeuse, pêche blanche, poire Conférence, pomme Reinette, abricot, noix de muscade, poivre blanc, vanille.

Bouche : pureté de jus absolument éclatante. Porté par une vibration saline qui l'étire à l'infini, le vin s'anime de fins amers rappelant les écorces d'agrumes et le caillou. Sa trame acide est juste parfaite.

Accords mets-vins : pour une belle table de fête : homard, turbot, chapon, ris de veau ou truffes, tous seront sublimés !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2049

Ouverture : 12°



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : biodynamique et biologique